

# "Kulinarischer Herbst im Hausruck"

## Aperitifs

BRÜNDLMAYER BRUT ROSÉ österreichischer Spitzensekt	5,40
2016 PET NAT petillant naturel Müller Thurgau, Grüner Veltliner, Sauvignon blanc Naturaperitif leicht prickelnd, Weingut FUCHS&HASE, Kamptal	4,20
Pfiff STIEGL PILS frisch vom Fass oder PARACELTUS ZWICKL, bio-gebraute Bierspezialität	2,70

## Vorspeisen

CARPACCIO von der hausgebeizten LACHSFORELLE mit Dillsenfauce	11,00
Hausgemachter HIRSCHSCHINKEN mit eingelegten Eierschwammerl und Vogerlsalatbukett	11,80
PARFAIT von der GÄNSELEBER mit Sauce Cumberland	11,50
<u>Weinempfehlung:</u> 2013 Beerenauslese Cuvée Weinlaubenhof Kracher, Illmitz	3,90
Herbstlicher BLATTSALAT mit gebratenem REHFILET dazu Knusperspeck und sautierte Pilze	12,80
CREMEPOLENTA mit gebratenen STEINPILZEN und Basilikumpesto	11,50
LASAGNE verdi al forno	10,00

## Suppen

KÜRBISCREMESUPPE mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl	6,00
Klare Rindsuppe mit gebackenem LEBERKNÖDEL	5,50
GRIEBNOCKERL- oder FRITTATENSUPPE	4,50

## Feines im Herbst

Hausgemachte STEINPILZRAVIOLI mit Petersilienbutter	17,00
Gebratene SEETEUFELMADAILLONS auf Tagliolini in Steinpilzcreme	28,00
FASANENGESCHNETZELTES in Cognac- Rahmsauce mit Speckkrusteln und sautierten Pilzen, dazu Kräuterspätzle	22,00
RAGOUT vom JUNGREH in feiner Wurzelrahmsauce mit Serviettenknödel und Preiselbeerapfel	17,00
STEAK vom heimischen JUNGRIND mit Rotweinglace an cremigem Kürbisrisotto und Brokkoli	26,50

## Klinger Klassiker

Fangfrische FORELLE knusprig gebraten mit Petersilerdäpfeln und Blattsalat	per dag	0,70
Gebratenes HÜHNERBRÜSTERL in Riesling-Rahmsauce mit Schinken und frischen Pilzen, dazu Gemüse und Kartoffeln		16,50
WIENER SCHNITZEL vom Kalb mit Petersilerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat		16,50

## Desserts

Dunkles SCHOKOLADENMOUSSE auf Weichselragout	7,00
MARONITÖRTCHEN im Glas	5,50
2 Stk. PALATSCHINKEN mit Wachauer Marillenmarmelade	7,20
SOMLOER NOCKERL	6,90
KLINGER TORTE	4,50

Liebe Gäste!

Über unsere Speisekarte liegt bei unserem Servierpersonal eine schriftliche Information der allergenen Inhalte auf.